DAS PHILIPS STEAM AIRFRYER DUAL BASKET KOCHBUCH XXL

Schnelle, leckere und einfache Rezepte für
Ihre Philips 5000 Series Heißluftfritteuse
mit Dampfgarfunktion

Karin Eckert

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1: LERNEN SIE IHREN AIRFRYER KENNEN 1

Was ist eine Dampf-Heißluftfritteuse – und warum lohnt sich der Einsatz? 1

Die Besonderheiten des Philips Steam Airfryers im Überblick 1

Das Bedienfeld verstehen: Funktionen, Tasten, Symbole 2

Pflege und Sicherheit: Reinigung, Entkalkung, Wartung 2

KAPITEL 2: AIRFRYER-GRUNDLAGEN SICHER BEHERRSCHEN 3

Vorbereitung, Befüllung und Korbwahl – so starten Sie richtig 3

Temperatur und Zeit: Wie Sie die Einstellungen optimal wählen 3

Wann schütteln, wenden oder umrühren nötig ist 4

Voreinstellungen gezielt nutzen oder manuell steuern 4

KAPITEL 3: SO HOLEN SIE DAS BESTE AUS IHREM AIRFRYER HERAUS 5

10 häufige Anwenderfehler – und wie Sie sie vermeiden 5

Multizonen-Kochen leicht gemacht: Kleiner vs. großer Korb 5

Der richtige Umgang mit empfindlichen oder stark fettenden Zutaten 5

Sinnvolles Zubehör und seine optimale Verwendung 6

KAPITEL 4: GARMETHODEN FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE 7

Fleisch, Fisch, Gemüse – was braucht welche Technik? 7

Dampfgaren vs. Heißluft – wann eignet sich welcher Modus? 7

Kombigerichte planen: Heißluft und Dampf gezielt einsetzen 8

Optimale Platzierung im Korb für gleichmäßiges Garen 8

KAPITEL 5: REZEPTE UMWANDELN & KLUG VORAUSPLANEN 9

So wandeln Sie Ofen- oder Pfannengerichte in Airfryer-Versionen um 9

Vorkochen, Aufbewahren und Aufwärmen – Schritt für Schritt 9

Batch Cooking: Große Mengen effizient zubereiten 10

Würzen, marinieren und panieren – Geschmack gezielt steuern 10

BONUS-KAPITEL: BEWUSSTER ESSEN – DER AIRFRYER ALS TEIL EINES GESUNDEN LEBENSSTILS 11

Gezielt Fett einsparen – Technik statt Öl 11

Mehr Gemüse im Alltag – clever versteckt & schmackhaft gemacht 11

Portionsgrößen kontrollieren – bewusst genießen statt überladen 12

Heißhunger clever umgehen – sättigende Alternativen aus dem Airfryer 12

IHR BONUS 13

NÜTZLICHE INFORMATIONEN 14

FRÜHSTÜCK & BRUNCH 15

Gebackenes Bananen-Porridge 16

Apfel-Zimt-Muffins 17

Knusprige Laugenbrötchen 18

Frühstücks-Burrito 19

Rührei-Muffins & Speckstreifen 20

Gedämpfte Frühstücksknödel mit Rührei-Füllung 21

Couscous mit Apfel und Rosinen 22

French Toast-Sticks 23

Gefüllter Frühstücks-Strudel mit Rührei, Käse und Spinat 24

Mini-Croissants mit Gemüse-Omelett 25

Spinat-Rührei-Muffins mit Käse 26

Toasts mit Avocado-Topping & Frühstücks-Kartoffeln 27
Frühstücksbrot mit Hafer und Nüssen 28

SNACKS & APPETIZER 29
Edamame mit Meersalz 30
Falafel-Bällchen 31
Spinat-Feta-Taschen im Blätterteig 32
Mini-Hackfleischbällchen italienisch 33
Tofu-Würfel auf Chinakohl 34
Süßkartoffel-Pommes 35
Gemüse-Frikadellen mit Mais & Erbsen 36
Asiatische Dumplings 37
Spieße mit Halloumi 38
Mini-Gemüse-Calzone mit Tomaten und Mozzarella 39
Veganer Spinat-Tofu-Snack 40
Dampfnudeln mit Spinatfüllung 41
Gedämpfte Gemüserollen mit Sojasauce 42
Geröstete Kichererbsen 43
Gemüse-Gyoza 44

HAUPTGERICHTE 45
Hähnchenschenkel mit Zitrone 46
Ratatouille mit gebackenem Ziegenkäse 47
Hackbällchen mediterran 48
Schweinekotelett & Kartoffeln 49
Blumenkohl-Steaks mit Tahini 50
Zitronen-Kräuter-Hähnchen mit Brokkoli 51
Paprika-Tofu mit Sesam 52
Linsenbällchen auf Tomatenragout 53
Knusprige Hähnchenschenkel mit Kartoffelspalten 54
Garnelen in Knoblauchöl 55
Hähnchenbrustfilet 56
Gefüllte Paprika mit Quinoa 57
Vegane Bratlinge mit Linsen 58
Dorade mit Kräutern 59
Rinderhack-Tortilla-Burger 60
Hähnchenschenkel mediterran mit Knoblauch & Rosmarin 61
Steak mit Kräuterbutter und Kartoffelspalten 62
Rinderstreifen asiatisch mit Gemüse 63
Lachsfilet mit Dillkruste und Brokkoli 64
Gedämpfter Tofu mit Gemüse in Sojasud 65
Süßkartoffel-Schiffchen 66
Tandoori-Tofu mit Brokkoli 67
Veganes Schnitzel mit Paprikagemüse 68
Veggie-Nuggets 69
Kabeljau mit Zitronenbutter 70
Dampfgemüse-Bowl mit Huhn 71
Curry-Gemüsepfanne 72

BEILAGEN & GEMÜSE 73
Gedämpfter grüner Spargel mit Zitronenzeste 74
Rosmarin-Kartoffeln 75
Karotten mit Honig & Thymian 76
Paprika mit Kräutern 77
Pommes frites aus frischen Kartoffeln 78
Bohnen mit Zitrone 79
Süßkartoffelspalten mit Paprika und Thymian 80
Gedämpfter Brokkoli mit Knoblauchbutter 81
Ratatouille-Würfel mit Thymian und Zucchini 82
Gedämpfter Fenchel mit Orangenfilets 83
Kürbiswürfel 84

DESSERTS & GEBÄCK 85
Germknödel mit Pflaumenmus 86
Gebackene Birnen mit Honig und Walnüssen 87
Mango-Kokos-Bällchen 88
Schoko-Muffins 89
Bratapfel mit Marzipan 90
Gedämpfte Hefeklöße mit Pflaumenfüllung 91
Dampfnudeln mit Vanillesoße 92
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 93
Joghurt-Zitronen-Muffins 94

IHR BONUS 95



Ihre Meinung zählt!

Wenn Sie Fehler in diesem Buch gefunden haben oder Vorschläge für mich haben, zögern Sie nicht, diese an die folgende Adresse zu senden: info@vibrantlife.de. Im Gegenzug werde ich Ihnen eine korrigierte Version kostenlos zusenden und außerdem den Erlös des Verkaufs an eine gemeinnützige Organisation spenden.

KAPITEL 1: LERNEN SIE IHREN AIRFRYER KENNEN

WAS IST EINE DAMPF-HEISSLUFTFRITTEUSE – UND WARUM LOHNT SICH DER EINSATZ?

Eine Dampf-Heißluftfritteuse vereint zwei bewährte Garmethoden in einem Gerät: das fettarme Garen mit zirkulierender Heißluft und das vitaminschonende Dampfgaren. Der Philips Steam Airfryer erweitert diese Technik durch einen integrierten Wassertank, der Ihnen erlaubt, Speisen auch mit heißem Dampf zu garen – oder beides gleichzeitig zu nutzen. Das Ergebnis: außen knusprig, innen zart und saftig – ganz ohne Frittieröl oder langes Vorheizen.

Das ist besonders hilfreich, wenn es schnell gehen soll, aber trotzdem gesund und ausgewogen gegessen werden soll. Während im großen Korb beispielsweise ein Lachsfilet sanft im Dampf gart, wird im kleinen Korb gleichzeitig das Gemüse goldbraun und bissfest. Statt drei Töpfe und eine Pfanne zu spülen, reicht ein einziger Griff zum Airfryer.

Besonders empfindliche Zutaten wie Brokkoli, Teigtaschen oder Fisch profitieren von der Dampffunktion, während Klassiker wie Pommes, Hähnchenschenkel oder vegane Nuggets dank der Heißluftfunktion zuverlässig gelingen – mit deutlich weniger Fett und gleichmäßiger Bräunung.

DIE BESONDERHEITEN DES PHILIPS STEAM AIRFRYERS IM ÜBERBLICK

Der Philips Steam Airfryer verfügt über zwei getrennte Garkammern: den **kleinen Korb** (links), der ausschließlich mit der **Heißluftfunktion** arbeitet, und den **großen Korb** (rechts), der zusätzlich die **Dampffunktion** sowie die kombinierte **Heißluft- und Dampffunktion** unterstützt. Das bedeutet: Sie können unterschiedliche Komponenten gleichzeitig zubereiten – auch bei abweichenden Garmethoden.

Zentrale Merkmale mit Anwendungstipps:

- **Zwei unabhängige Körbe** – ideal für Gerichte mit mehreren Komponenten, z. B. Protein und Beilage gleichzeitig
- **Drei Betriebsmodi:**
  - **Heißluftfunktion** (in beiden Körben) – perfekt für alles Knusprige
  - **Dampffunktion** (nur großer Korb) – für Gemüse, Fisch, Knödel
  - **Heißluft- und Dampffunktion** (nur großer Korb) – für alles, was außen kross und innen saftig sein soll
- **Wassertank mit 0,8 Litern** – reicht für ca. 50 Minuten durchgehendes Dampfen
- **Dampfreinigungsfunktion** (20 Minuten) – spart Zeit bei der Reinigung
- **Entkalkungsfunktion** (50 Minuten) – für langanhaltende Gerätefunktion und zuverlässige Dampfleistung
- **Timer-Funktion** – ideal, um beide Körbe so zu steuern, dass ihre Garzeiten perfekt aufeinander abgestimmt sind und das Garen gleichzeitig endet.
- **Voreingestellte Programme** – perfekt für einen schnellen Start, ganz ohne langes Überlegen
- **Manuelle Steuerung** – wenn Sie genaue Kontrolle über Temperatur und Zeit bevorzugen

Wenn Sie z. B. eine Portion Gnocchi im Dampf garen und gleichzeitig Röstgemüse zubereiten möchten, genügt ein einziger Arbeitsgang – ganz ohne Herd oder Ofen.



DAS BEDIENFELD VERSTEHEN: FUNKTIONEN, TASTEN, SYMBOLE

Das Touch-Bedienfeld ist so gestaltet, dass Sie beide Körbe unabhängig oder synchronisiert steuern können. Das spart Zeit – und verhindert, dass Beilagen zu früh fertig werden. Jede Taste erfüllt eine klare Funktion und lässt sich intuitiv zuordnen.

Tastenübersicht mit Anwendungshilfe:

- **Ein-/Aus-Schalter** – Zum Starten oder Beenden des Geräts
- **Start-/Pause-Taste** – Nützlich, wenn Sie zwischendurch nachsehen oder umrühren möchten
- **Zurück-Taste** – Löscht Eingaben, wenn Sie sich bei Temperatur oder Zeit vertan haben
- **Taste für kleinen/großen Korb** – Wählen Sie die Garkammer, die Sie nutzen möchten
- **Temperatur erhöhen / verringern** – Nutzen Sie dies z. B. für empfindliche Backwaren (niedrig) oder Pommes (hoch)
- **Zeit erhöhen / verringern** – Ideal zum Nachjustieren bei gefrorenen Zutaten
- **Timer-Funktion** – Damit beide Körbe gleichzeitig fertig sind – z. B. Gemüse und Steak
- **Schüttelerinnerung** – Praktisch bei Pommes oder Gemüsewürfeln, damit nichts ungleichmäßig gart
- **Dampffunktionstaste** – Schonendes Garen für Fisch, Knödel, Gemüse
- **Heißluftfunktionstaste** – Für alles Knusprige – auch Aufbackbrötchen oder Snacks
- **Heißluft- und Dampffunktionstaste** – Perfekt für Hähnchenschenkel mit krosser Haut
- **Voreinstellungstasten** – Wenn Sie schnell loslegen möchten – voreingestellte Temperatur & Zeit

Voreinstellungen mit konkretem Nutzen:

1. **Snacks auf Basis von tiefgekühlten Kartoffeln** – Pommes frites, Kroketten, Rösti
2. **Frische Kartoffeln** – Selbstgemachte Wedges oder Süßkartoffelsticks
3. **Steak** – Sorgt für gleichmäßige Garung und Röstaromen
4. **Vegan** – Ideal für Tofuwürfel, Gemüsefrikadellen oder Falafel
5. **Hähnchenschenkel** – Knusprige Haut, saftiges Inneres – ohne zusätzliches Fett
6. **Fisch** – Für zarte Filets oder ganze Fische, ohne Austrocknen
7. **Gemüse** – Für Brokkoli, Paprika, Blumenkohl, etc.



8. **Muffins / Kuchen** – Schnelle Süßspeisen ohne Vorheizen
9. **Brot** – Gleichmäßig gebacken mit schöner Kruste
10. **Knödel** – Teigtaschen, Dampfnudeln, asiatische Dim Sum
11. **Aufwärmen** – Für Reste, die wie frisch zubereitet schmecken sollen

PFLEGE UND SICHERHEIT: REINIGUNG, ENTKALKUNG, WARTUNG

Damit das Gerät dauerhaft zuverlässig arbeitet, stehen zwei automatische Reinigungsprogramme zur Verfügung – ein echter Vorteil gegenüber vielen anderen Küchengeräten.

- **Dampfreinigungsfunktion (20 Min.)** – Löst Fett- und Speisereste ganz ohne Chemie
- **Entkalkungsfunktion (50 Min.)** – Wichtig, wenn Sie regelmäßig dampfgaren

Zusätzliche Tipps für lange Freude:

- Wassertank nach jedem Dampfvorgang entleeren und abtrocknen
- Körbe und Zubehör direkt nach Gebrauch reinigen (diese sind spülmaschinengeeignet)
- Innenraum mit einem weichen Tuch auswischen
- Gerät nur im abgekühlten Zustand reinigen
- Kabel sauber aufrollen – mit Halterung auf der Rückseite

Hinweis: Achten Sie darauf, dass der **Wassertank korrekt eingesetzt** ist. Falls nicht, erscheint das Symbol **„Kein Wasser“**, und Dampfprogramme können nicht gestartet werden.

KAPITEL 2: AIRFRYER-GRUNDLAGEN SICHER BEHERRSCHEN

VORBEREITUNG, BEFÜLLUNG UND KORBWAHL – SO STARTEN SIE RICHTIG

Bevor Sie loslegen, lohnt es sich, ein paar einfache Gewohnheiten einzustudieren. Die wichtigste Entscheidung betrifft die Wahl des richtigen Korbs. Nutzen Sie den **kleinen Korb** (links) für einfache Heißluftgerichte wie Gemüsechips, Croûtons oder Reste. Verwenden Sie den **großen Korb** (rechts), wenn Sie dampfgaren möchten – z. B. für Fisch, Brokkoli oder Knödel – oder wenn Sie die **Heißluft- und Dampffunktion** kombinieren wollen.

Tipp: Der große Korb eignet sich auch hervorragend für größere Mengen oder wenn Sie unterschiedliche Gararten miteinander kombinieren möchten – etwa ein Brötchen backen und gleichzeitig Eier dämpfen.

So bereiten Sie das Gerät optimal vor:

- Wählen Sie zuerst den richtigen Korb über das Bedienfeld.
- Kontrollieren Sie bei Dampfprogrammen den **Wassertank** – er sollte bis zur **MAX-Markierung** gefüllt und korrekt eingesetzt sein.
- Füllen Sie die Körbe nicht über – zwischen den Lebensmitteln sollte immer Platz für die Luftzirkulation bleiben.
- Besonders empfindliche Zutaten (z. B. Teigtaschen oder Fisch) sollten nicht direkt am Heizkörper liegen, sondern auf Backpapier oder Zubehör.





TEMPERATUR UND ZEIT: WIE SIE DIE EINSTELLUNGEN OPTIMAL WÄHLEN

Viele Gerichte gelingen bereits mit den **Voreinstellungstasten**, doch gerade bei individuellen Rezepten lohnt sich ein Blick auf Temperatur und Zeit. Als Faustregel gilt:

- **160–170 °C:** Aufwärmen, empfindliche Backwaren
- **180–190 °C:** Gemüse, Fisch, vorgegarte Speisen
- **200–210 °C:** Pommes, Fleisch, krosse Backwaren

So finden Sie Ihre optimale Garzeit:

- Beginnen Sie lieber mit 2–3 Minuten weniger als geplant und prüfen Sie frühzeitig.
- Notieren Sie sich erfolgreiche Kombinationen – gerade bei frischen Lebensmitteln ohne Packungsangaben ist Erfahrung Gold wert.
- Nutzen Sie die **Start-/Pause-Taste**, um zwischendurch zu kontrollieren, ohne die Einstellungen zu verlieren.

Hinweis: Im Gegensatz zum Backofen ist **kein Vorheizen notwendig** – das spart Zeit und Energie. Nur bei besonders empfindlichen Gerichten kann ein kurzes Vorlaufprogramm sinnvoll sein.

WANN SCHÜTTELN, WENDEN ODER UMRÜHREN NÖTIG IST

Eine gleichmäßige Garung ist der Schlüssel zu guten Ergebnissen – insbesondere bei kleineren Stücken wie Kartoffelwürfeln, Falafel oder Brokkoliröschen. Der Airfryer hilft Ihnen dabei: Über die **Schüttelerinnerung** können Sie sich akustisch daran erinnern lassen, wann es Zeit ist, einmal kurz umzurühren oder zu wenden.

Wann lohnt sich Schütteln oder Wenden?

- **Immer**, wenn Sie Lebensmittel in mehreren Schichten übereinander legen
- **Bei Panaden**, um einseitiges Bräunen zu vermeiden
- **Bei Gemüse oder Kartoffeln**, damit nichts anklebt und alles gleichmäßig röstet

So geht's richtig:

- Öffnen Sie den Korb vorsichtig – der Garvorgang pausiert automatisch
- Verwenden Sie hitzebeständiges Silikon- oder Holzwerkzeug
- Schütteln Sie das Gargut vorsichtig durch, sofern genügend Platz im Korb ist – andernfalls wenden Sie es behutsam mit einem Löffel.

VOREINSTELLUNGEN GEZIELT NUTZEN ODER MANUELL STEUERN

Die **Voreinstellungstasten** sind ein praktischer Ausgangspunkt – besonders dann, wenn es schnell gehen soll oder Sie mit den Garzeiten noch nicht vertraut sind. Sie liefern bewährte Standardwerte für typische Speisen wie Tiefkühlpommes, Fischfilets oder Muffins. **Nach Auswahl einer Voreinstellung können Sie Temperatur und Zeit individuell anpassen**, um das Ergebnis besser auf Ihre Zutaten oder Vorlieben abzustimmen.

Wann lohnt sich die Voreinstellung?

- Wenn Sie Tiefkühlprodukte oder verpackte Lebensmittel nach Herstellerangabe zubereiten
- Bei Alltagsgerichten wie Hähnchenschenkel, Gemüse oder Brot
- Für Gäste oder Familienmitglieder, die das Gerät unkompliziert nutzen möchten

Wann empfiehlt sich die manuelle Einstellung?

- Wenn Sie empfindliche oder frische Zutaten wie Fisch, Gebäck oder Rohteig zubereiten
- Wenn Sie zwei Körbe mit unterschiedlichen Komponenten kombinieren möchten
- Für individuelle Rezepte, Diäten oder eigene Garerfahrungen

Beispiel aus der Praxis: Für selbstgemachte Kartoffelspalten mit Olivenöl und Kräutern ist oft etwas Fingerspitzengefühl gefragt. Statt die Voreinstellung für „Frische Kartoffeln" zu verwenden, können Sie manuell **190 °C für 20 Minuten** wählen und die **Schüttelerinnerung** aktivieren. So erzielen Sie ein besonders gleichmäßiges und krosses Ergebnis – ganz nach Ihrem Geschmack.



KAPITEL 3: SO HOLEN SIE DAS BESTE AUS IHREM AIRFRYER HERAUS

10 HÄUFIGE ANWENDERFEHLER – UND WIE SIE SIE VERMEIDEN

Selbst mit einem hochwertigen Gerät wie dem Philips Steam Airfryer schleichen sich leicht Gewohnheitsfehler ein, die zu ungleichmäßigen Ergebnissen, längeren Garzeiten oder Reinigungsaufwand führen. Diese Fehler lassen sich mit wenig Aufwand vermeiden:

1. **Zu volle Körbe** – Luftzirkulation wird behindert → besser in zwei Etappen garen
2. **Wassertank vergessen oder nicht eingesetzt** → Dampffunktion startet nicht
3. **Gefrorene Zutaten nicht aufgetaut oder getrennt → ungleichmäßiges Garen**
4. **Keine Schüttelerinnerung aktiviert** → ungleichmäßige Bräunung
5. **Falscher Korb für Dampffunktion gewählt** → nur der große Korb unterstützt Dampf
6. **Nicht nach Garzeit kontrolliert** → empfindliche Zutaten übergaren schnell
7. **Papier oder Backpapier überdeckt Luftauslass** → Hitzestau möglich
8. **Heizelement nicht regelmäßig gereinigt** → Rauchentwicklung
9. **Zubehör nicht passend eingesetzt** → Garraum eingeschränkt
10. **Automatikprogramme blind übernommen** → jedes Lebensmittel reagiert anders

Tipp: Wenn Sie sich bei Zeit oder Temperatur unsicher sind, starten Sie lieber mit etwas weniger – nachjustieren geht immer.



MULTIZONEN-KOCHEN LEICHT GEMACHT: KLEINER VS. GROSSER KORB

Einer der größten Vorteile dieses Geräts ist die Möglichkeit, **zwei Körbe unabhängig voneinander zu nutzen** – das spart Zeit und erlaubt echte Menüplanung. Dabei gilt:

- Der **kleine Korb** (links) arbeitet ausschließlich mit der **Heißluftfunktion**
- Der **große Korb** (rechts) unterstützt zusätzlich die **Dampffunktion** und die **Heißluft- und Dampffunktion**

So setzen Sie beide Körbe optimal ein:

- Garen Sie z. B. im großen Korb ein Lachsfilet mit Dampf und im kleinen Korb parallel gewürzte Kartoffelecken mit Heißluft
- Verwenden Sie die **Timer-Funktion**, um beide Garkammern so abzustimmen, dass alles gleichzeitig fertig ist
- Kombinieren Sie bewusst Texturen: außen knusprig, innen saftig – durch gleichzeitige Nutzung verschiedener Modi

Hinweis: Die Voreinstellungen gelten jeweils nur für den aktuell gewählten Korb. Achten Sie darauf, die richtigen Garwerte auf der richtigen Seite zu verwenden.

DER RICHTIGE UMGANG MIT EMPFINDLICHEN ODER STARK FETTENDEN ZUTATEN

Fettige Lebensmittel wie Hähnchenschenkel, Lachs oder Speck können beim Garen spritzen – vor allem bei hoher Temperatur. Empfindliche Zutaten wie Fischfilets, Teigtaschen oder weiches Gemüse wiederum können schnell austrocknen oder zerfallen.

So garen Sie schonend und sauber:

- **Fettige Zutaten:** Verwenden Sie ein gelochtes Backpapier oder legen Sie einen Rost mit Auffangschale darunter

- **Empfindliche Zutaten:** Garen Sie im **Dampfbetrieb** oder in der Kombination, um Austrocknung zu vermeiden
- **Panierte Speisen:** Nicht bei maximaler Temperatur starten – erst kross, dann ggf. kurz nachziehen
- **Reste oder vorgegarte Speisen:** Besser bei mittlerer Temperatur (160–180 °C) erwärmen

Tipp: Wenn Sie Zutaten marinieren, tupfen Sie die Oberfläche leicht ab, bevor Sie sie in den Korb legen – das verhindert unnötiges Spritzen und Rauchbildung.

SINNVOLLES ZUBEHÖR UND SEINE OPTIMALE VERWENDUNG

Zubehörteile erweitern die Einsatzmöglichkeiten Ihres Airfryers erheblich – vorausgesetzt, sie sind richtig gewählt und eingesetzt. Verwenden Sie nur Zubehör, das **explizit als Airfryer-geeignet** gekennzeichnet ist (z. B. von Philips oder aus hitzebeständigem Silikon/Metall).

Beliebtes Zubehör im Überblick:

- **Backform (rund oder eckig)** – ideal für Aufläufe, Brote, Kuchen
- **Gittereinsatz oder Rost** – für doppelte Ebenen oder saftabtrennendes Garen
- **Spieße** – für Gemüse-, Fleisch- oder Obstspieße mit Rundum-Bräunung
- **Gelochte Silikonmatten** – verhindern Ankleben und ermöglichen trotzdem Luftzirkulation
- **Trennwände** – für das gleichzeitige Garen mehrerer kleiner Portionen

Anwendungstipps:

- Achten Sie auf freie Luftzirkulation – Zubehör sollte nie die ganze Bodenfläche abdecken
- Verwenden Sie hitzebeständige Griffe oder Hebehilfen, um Einsätze sicher zu entnehmen
- Reinigen Sie Zubehör nach jedem Einsatz gründlich – Rückstände können beim nächsten Garen verbrennen

